

УДК 338.483

Закрижевська І.М.¹, Зацепіна Н.О.²

¹ студ. гр. МТЕ-111сп_2 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. пед. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ОРГАНІЗАЦІЯ МІЖНАРОДНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ

Туризм є поширеним способом відпочинку та важливою частиною економіки для багатьох країн світу. При цьому враховується не тільки матеріальна спадщина, а й духовні аспекти: традиції, менталітет, звички. Крім того, популярним видом подорожей є поїздки з метою ознайомлення з кулінарними особливостями того чи іншого регіону, його кухнею та гастрономічними традиціями або ж з конкретною стравою чи напоєм. Гастрономічний туризм вважається офіційною формою подорожей з 1998 року, коли в державному університеті США «Боулінг Грін» на кафедрі народної культури з'явився новий термін «кулінарний туризм». У 2003 році Еріком Вольфом було засновано Асоціацію міжнародного гастрономічного туризму («Global Food Tourism Association – GFTA»), до якої входить 50 тисяч фахівців в 139 державах світу [2].

Гастрономічний туризм – це подорож до регіону з унікальною кухнею, яка включає відвідування місцевих виробників, фестивалів, ярмарків та дегустації місцевих страв. Ця форма подорожей сприяє розумінню культури та насолоді аутентичною кухнею регіону. Гастрономічний туризм також використовується як інструмент для вивчення культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки місцева кухня відображає спосіб життя, світогляд та традиції різних етносів [3].

Гастротури виконують також інші важливі функції, які прямо чи опосередковано пов'язані із основною метою, – культурно-історичну, практично-пізнавальну, релігійно-етнічну, інформаційно-комунікаційну, бізнесово-економічну, практично-прикладну тощо, які сприяють розвитку туристичної галузі в цілому [5].

Основна мета розробки гастрономічного туру полягає в поєднанні кулінарії з культурно-пізнавальною програмою в одній подорожі. Відмінністю гастрономічного туризму є те, що він сприймається не лише зором і слухом, а також за допомогою смаку та запаху. Під час таких турів турист має можливість побувати в ресторанах та інших закладах, спробувати місцеві страви на гастрономічних фестивалях та познайомитися з історією та

рецептами національної кухні залежно від сезону, навіть спробувати свої сили у приготуванні страв [4].

Цільовою аудиторією гастротуру є:

- туристи-гурмани;
- туристи, для яких такі поїздки пов'язані з навчанням, здобуванням та поглибленням фахових навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори);
- представники турфірм, які їздять з метою вивчення даного напрямку туризму;
- туристи, які хочуть глибше дослідити культуру країни, вивчаючи національну кухню [5].

Основним механізмом реалізації гастрономічного туризму є тур з метою отримання незабутнього досвіду, заснованого на традиції приготування та споживання страв та напоїв, а також відкриття унікальних місць та місцевих культур через національну та регіональну кухню [1].

При плануванні міжнародних гастрономічних турів важливо враховувати різноманітні фактори, які можна поділити на кілька груп:

- політично-правові аспекти, такі як внутрішня ситуація в країні, законодавча база, стан міжнародних відносин і візові умови;
- економічні чинники, такі як економічне становище країни (регіону), рівень доходів і купівельна спроможність населення, розвиток інфраструктури;
- соціальні умови, які включають рекреаційні потреби та мотивації суспільства, рівень освіти, культури, якість життя населення та тривалість робочого часу (відпусток) і т. д.;
- демографічні характеристики, такі як розмір та структура населення, особливості розселення, вікова та національно-етнічна складова.

При організації міжнародних гастрономічних поїздок варто також враховувати особливості кухні тих регіонів, куди планується подорож. Особливо актуально це при відвіданні країн, їжа яких є екзотичною для європейців – азіатські, африканські та острівні країни. Навіть вирушаючи у подорож у регіони, страви яких є більш звичними, не варто переоцінювати сили свого організму – можливе отруєння алкогольними напоями чи незвичним поєднанням продуктів [5].

Попри відносну новизну самого терміну, гастрономічний туризм був поширений з давніх давен. Цей напрям подорожей дозволяє знайомитися із культурою того чи іншого краю через його кухню, смакові уподобання, звички та традиції. Крім того, це дає можливість побачити матеріальну культуру народу, елементи його фольклору і традиційні способи виробництва продуктів харчування, та доторкнутися до її історичного минулого.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Божидарник Т. Міжнародний туризм : підручник / Т. Божидарник – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 312 с.
2. Нестерук І. К. Гастрономічний туризм : історія, теорія і сучасні практики / І. К. Нестерук. – Херсон : Херсон. держ. ун-т. 2017. - Режим доступу: <https://gj.journal.kspu.edu/index.php/gj/article/view/32> (дата звернення: 25.02.24).
3. Олійник В. Д. Специфіка гастрономічного туризму. [Електронний ресурс] / В. Д. Олійник // Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства: Міжнародна наукової-практичної конференція м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р.: тези доповідей / [редкол.: В.М. Зайцева (відпов. ред.) та ін.]. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», – 2022. – С. 306–309.
4. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму / В.О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – №1(6). – С. 15–20.
5. Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів. [Електронний ресурс] / В. О. Патійчук // Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали I Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції м. Луцьк, 30-31 березня 2017 р. – Луцьк : Терен, 2017. – С. 26–34.